Amasya'nın Taşova ilçesi Alpaslan köyünde Anadolu mutfağının vazgeçilmez lezzetleri arasında yer alan çiçek bamyasının toplama işlemleri başladı.

Taşova'nın Alpaslan köyünde yaygın şekilde üretilen çiçek bamyası, bölge halkı için önemli bir gelir kaynağı sağlıyor. Ekimine Nisan ayının ortalarında başlanan, haziran ve temmuz ayının ortalarından sonra hasat edilen çiçek bamyası, yaş ve kurutulmuş olarak değerlendiriliyor.

Bamya üreticisi Selim Özdemir: "Bu gördüğünüz yer Taşova bamyası. Bizim burası bir buçuk dönüm yer. Burayı biz 25 Nisan'dan sonra ekiyoruz. Bir hafta o arada ekiyoruz. Önce sürüyoruz, tırmıklayıp tohumunu saçıyoruz gübresiyle beraber. Aradan bir 20- 25 gün geçtikten sonra burası iki yaprak olarak çıkar. Sonra çapasını yapıyoruz iki sefer. Ondan sonrada Temmuz'un Haziran'ın son haftasından itibaren bamya başlıyor. Günlük sabah 5'ten sonra geliyoruz. İşte her gün gelmek zorundasın. Tek tek toplanıyor. Diğer yerlerin Amasya Bamyası iki gün üç günde bir oluyor ama bizimki günlük olarak toplandığı için ufak, daha lezzetli oluyor. İşte her gün topluyorsun. Tek tek topluyorsun, tek tek dizip ertesi gün sabahtan da çiçeğini döküyoruz. İşte ondan sonra cereğe ( bamyanın asıldığı uzun sopa ) asıp kurutuyoruz. Zamanla ihtiyaç oldukça da Taşovamız ilçe buraya 10 kilometre oraya götürüp alıcıları her zaman var onlara satıp ihtiyaçlarımızı o şekilde karşılıyoruz. Buraya çapa zamanı iki üç günde geliyoruz İki kişi çapalıyoruz. Haftada bir yine sulaması oluyor. Tabii epey masraflı emeği çok oluyor. İki kişi topluyoruz.

Günlük 1 kilo bamya zor yapıyoruz. Bugün 100- 110 lira ama iki kişinin yevmiyesi şey ettiğin zaman ne kadar piyasada pahalı densede yerine göre günlük şeyini karşılamıyor bile. Şuan da biz mesela sabah saat on daha hala uğraşıyoruz. İşte burada topladıktan sonra bazı Taşova'nın diğer köylerinden hafta günleri Perşembe günleri oluyor. Yaş getiriyorlar ama bizim bu genelde köyde kuru toplayıp satıyoruz. 20- 25 dizin boyuna göre kuru 1 kilo geliyor. İşte onu da pazarda satıyoruz. Bamya fiyatlarına gelince geçen senelerde çeyrekle yarışa gidiyordu. Fakat şuan çeyrekler çok yukarı şey ettiği için bamya fiyatları şuan Taşova'mızda pazarda toptan alış fiyatı 100-110 o civarlarda gidiyor. Daha öncelerde Taşova Tütün olarak isim yapmıştı. Şuanda da Taşova'mızda 'Taşova Bamyası' olarak bütün Türkiye'nin her yerinde isim yapmış bişeydir.  Ayrıca Taşova'nın Amasya'nın sembol olarak da, yeşil çiçek olarak ta üzerine almıştır." diye konuştu.

Genelde güneş doğmadan sabah saat 05.00 gibi toplanmaya başlanan bamyanın  öğlen sıcağı çıkmadan da ipe dizilmesi gerekir. İpe dizim işlemlerinde ise en büyük emek kadınların.

Hafise Celep: " Bamya işi çok zor. Taliminen ( çok çalışarak ) okuttuk böyle. Bamya, soğan ederek. Emeğimin karşılığını bazen alıyorum, bazen alamıyorum. Öyle öyle okuttuk. Şimdi ise çocukları da evlendirdik. Evini ocağını yaptık. Gittiler. Çapalayacaksın, toplayacaksın, getireceksin, dizeceksin, kurutup satacaksın. Banları böyle yaparak çocuklarımı okuttum. Lisesinden başladılar, başa kadar çıktılar. Bamya ederek, soğan ederek okuttum. İlk okuldan başladım orta

okul, lisesini okuttum. Birisi Kıbrıs’ta oğlum.  Kızımda Almanya’da. Çocuklarıma çok selam söylüyorum.” Diye konuştu.

Bamya Tarlası genel görüntü. Bamya çiçeği görüntü, toplayanlar genel görüntü, bamya toplayan adam detay, röportaj, bamyalar, bamya dizen kadın detay, röportaj.